

2 L'ESSOR SAVOYARD
Jeudi 25 août 2022

Bassin annécien

Ces trois nouveaux hôtels font le plein de touristes cet été

Le Pélican, Le Rivage et le Black Bass sont trois hôtels ayant vu le jour depuis 2019. Malgré l'abandon du projet de centre des congrès, les établissements ont ouvert et la clientèle est au rendez-vous.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALEXIA BONHONN ET ESTELLE LEVÔQUE

ANNÉCY

D'après l'office de tourisme (OT) d'Annecy, les nouveaux établissements hôteliers fonctionnent très bien en 2022. Trois nouveaux ont ouvert leurs portes ces dernières années: le Pélican du groupe Pilet-Villard Casson (PVC), le Black Bass Hôtel (groupe Lavored) et Le Rivage (groupe Ilist Mont-Blanc).

« On revient à une saison estivale normale après le Covid, avec des départs normaux comme la fête du lac, qui participent à l'attractivité d'Annecy », explique Michaël Cournaud, directeur de l'OT d'Annecy. Une des tendances est le grand retour de la clientèle étrangère: « Nous avons accueilli 95 nationalités dans nos hôtels, c'est 25 % de notre fréquentation contre 5,5 % en 2021 », précise-t-il.

Du côté des professionnels,

les signaux sont au vert. « La saison d'été est excellente. Les prévisions sont bonnes jusqu'à octobre », développe Nicolas Ilist, président du CNI d'Annecy. Seule ombre au tableau: la problématique toujours bien présente du recrutement.

Le Pélican, une bonne réputation avec l'Impérial

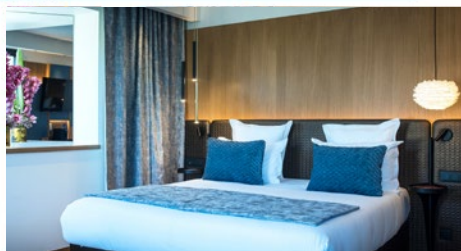
L'hôtel Le Pélican (100 chambres) a ouvert ses portes voilà 13 mois, le 12 juillet 2021. « À l'origine, nous avions réservé l'appel d'offres consécutif au projet des Biscuits », rappelle Philippe Cournaud, directeur général d'exploitation du groupe PVC. Depuis, la clientèle s'est emparée des lieux. Que ce soit pour faire du tourisme ou des affaires, l'hôtel se remplit bien durant toute l'année. « Nous avons fait un bel été, avec un remplissage à 75 % environ, c'est une belle performance. Ce qui nous a

surpris c'est le panier moyen dépensé par les clients, on ne s'attendait pas à un tel montant », admet le patron.

Ce qui le fait aussi bien fonctionner, c'est sa complémentarité avec l'Impérial (vaisseau amiral du groupe hôtelier), si bien que les clients peuvent être orientés vers les deux établissements selon leurs demandes et attentes. Quant à la clientèle d'affaires, elle répond présente, notamment grâce au bouche-à-oreille. Mais Philippe Cournaud prévient: « La mise en œuvre d'un hôtel comme celui-ci ne se termine en trois ans. Même si on est très content, on se peut pas en conclure définitive ».

Le Black Bass Hôtel, une identité contemporaine qui plaît

Situé à Seyrier, le Black Bass Hôtel (25 chambres) a vu le jour en juin 2019. « Notre établissement cinq étoiles a une identité



Piscines, restaurants, spas, conciergerie de luxe... aujourd'hui les hôtels d'Annecy proposent des offres haut de gamme. Photo: M. Olfard

qui lui est propre, représentant des éléments du lac, de la décoration jusqu'au restaurant », précise Charline Blesse, directrice adjointe du groupe Lavored. Concernant cet été, « les chiffres sont très satisfaisants, avec un taux d'occupation de 81 % », poursuit-elle. Ici aussi, les étrangers sont présents, mais « grande surprise »: « C'est une clientèle sportive et qui consomme énormément (restaurant et spa de l'hôtel), avec beaucoup de demande sur tout ce qui est activité en plein air ».

Il bénéficie de la synergie faite avec le Palace de Menthon, qui fait également partie du

groupe Lavored. **Le Rivage, un mixe entre loisir et affaires**

En lieu et place d'un ancien garage de voitures à Annecy, Le Rivage (123 chambres) est ouvert de terre en juillet 2021. Ce premier été « remplit les objectifs avec un taux d'occupation supérieur à 80 % (juillet). Nous avons une clientèle française en majorité, et lors aussi, des séminaires. Ce mix de clients s'est également destiné », analyse Martine Caporaso, directrice de l'hôtel. Un succès global qui devrait se prolonger sur l'arrière-saison.

L'office du tourisme cet été

95 nationalités accueillies
78 000 personnes résignées (accueil physique, mail et courriel) depuis début 2022
200 000 euros, c'est le chiffre d'affaires record généré par la place de marché de l'OT en juillet

Le recrutement saisonnier pose quelques difficultés aux patrons d'hôtels

« La situation est très difficile de puis 4, 5 ans concernant le recrutement des saisonniers », admet Philippe Cournaud, directeur général d'exploitation du groupe Pilet-Villard Casson (PVC). Pourtant, les conditions de travail ont changé, notamment en termes de coupures ou d'horaires travaillés. Aujourd'hui, les contrats s'établissent à 35 ou 39 heures et posent un personnel manqué. Pas seulement en restauration, mais aussi pour nettoyer les chambres, accueillir les clients ou s'en occuper au

spa. « On a de moins en moins de candidats et ils sont moins fermés, on leur apprend beaucoup de choses sur le tas », poursuit le DCE de PVC. Un problème quand on sait que la clientèle hôtelière devient de plus en plus exigeante.

Une question journalistique qui impose des réajustements. Alors, les services s'adaptent à cette demande et ferment quand le personnel vient à manquer.

Au restaurant attenant à l'hôtel Le Pélican, par exemple, le

personnel n'est pas en mesure d'assurer le service: c'est fermé. Alors, forcément le chiffre d'affaires s'en ressent, mais les dirigeants n'ont pas le choix. « Ça nous prend vraiment beaucoup de temps, tandis que ce n'est pas notre métier. Nous sommes là pour accueillir les clients et leur offrir la meilleure prestation possible. Là, ça devient impossible », admet Philippe Cournaud.

Mais le DCE se veut optimiste: « C'est un passage, on va revenir en juin 2019. » Notre établissement cinq étoiles a une identité



Le personnel qui travaille dans la restauration est de plus en plus difficile à trouver. Photo: M. Olfard